بمبئی بریانی

اجزاء:

سیلا چاول 500گرام

آئل 1کپ

پیاز 3عدد

چکن پیسز 500گرام

ادرک لہسن کا پیسٹ ....2کھانے کے چمچے

دھی 1کپ

سرخ مرچ پاؤڈر ....1کھانے کا چمچہ

ہلدی پاؤڈر ....1چائے کا چمچہ

گرم مصالحہ پاؤڈر ....2/1چائے کا چمچہ

نمک ....حسب ذائقہ

زیرہ ....1چائے کا چمچہ

جائفل جاوتری ....1چائے کا چمچہ

زرہ کا رنگ ......2/1چائے کا چمچہ

ٹماٹر 4عدد

آلو بخارا 5عدد

ہرا دھنیا ....2کھانے کے چمچے

پودینہ ....2کھانے کے چمچے

لیموں 1عدد

ہری مرچ 4عدد

کیوڑہ ایسنس ....2کھانے کے چمچے

ترکیب:

سب سے پہلے چاول اُبا ل لیں ۔

پھر 1برتن میں تیل ڈالیں اور پیاز اور ادرک لہسن کو براؤن کرلیں ۔

پھر اس میں چکن دھی ، فوڈ کلر ، ٹماٹر اور تمام مصالحے ڈال کر اچھی طرح مکس کرلیں ۔

جب قورمہ تیار ہو جائے تو چولہا بالکل آہستہ کرلیں پھر قورمہ کے اوپر اُبلے چاول پھیلا دیں اور چاول کے اوپر زردے کا رنگ ، کیوڑا ایسنس میں ملاکر ڈالیں اور دھنیا پودینہ ، آلو بخار اوپر سے ڈال کر کور کے 15سے 20منٹ کے لئے دم پر کھیں ۔

جب تیار ہو جائے تو گارنش کرلیں ۔

انجوائے کیجئے مزیدار بریانی رائتہ کے ساتھ